

Cada um dos itens da prova objetiva está vinculado ao comando que imediatamente o antecede. De acordo com o comando a que cada um deles esteja vinculado, marque, no cartão-resposta, para cada item: o campo designado com o **código C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o **código E**, caso julgue o item **ERRADO**.

A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use o cartão-resposta, único documento válido para a correção da sua prova objetiva.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

Texto para os itens de 1 a 15.

1 No Brasil, no âmbito da segurança alimentar e
nutricional, crianças, idosos e mulheres demandam atenção
particular, em especial as mulheres trabalhadoras rurais e
4 camponesas, mais vulneráveis à pobreza e com acesso mais
difícil às políticas públicas.

7 Pesquisas informam que a agricultura familiar
brasileira produz grande percentagem dos alimentos
básicos que chegam à mesa da população, e essa produção
certamente não existiria sem o trabalho das mulheres.

10 Historicamente, o trabalho da mulher camponesa
não tem visibilidade e evidencia assimetrias importantes,
quando comparado ao trabalho masculino, as quais
13 reservam aos homens o reconhecimento público do
trabalho produtivo, mantendo obscurecido o trabalho das
mulheres, que se circunscreve aos domínios privados.

16 Mesmo quando realiza atividades voltadas para o
fim produtivo da agricultura, a agricultora familiar é vista
como auxiliar e, normalmente, recebe menor remuneração
19 (ou nenhuma remuneração) por seu trabalho. As atividades
agrícolas por ela exercidas, como plantio e colheita da
produção para o consumo da família, ordenha de vacas,
22 produção de queijo e pão e, também, práticas orientadas
para a pequena escala de comercialização de produtos
agrícolas, são vistas como uma extensão intrínseca de suas
25 atribuições de mãe e esposa. Ademais, muitas dessas
atividades não se enquadram nas categorias do conceito de
trabalho aceitas e reconhecidas, formalmente, pela
28 sociedade, o que faz com que a jornada cotidiana das
mulheres no meio rural seja subestimada pela sociedade.

A mulher camponesa é, em geral, a provedora de
31 alimentos da família porque os cultiva diretamente nas
lavouras ou nos quintais, mas também porque é dela a
responsabilidade pelas tarefas domésticas e o cuidado com
34 as crianças. Portanto as mulheres sustentam a produção
agroecológica familiar e garantem a segurança alimentar e
nutricional dos brasileiros, e é preciso reconhecer o
37 protagonismo feminino na agricultura familiar e camponesa.

Em algumas regiões, como é o caso do Nordeste, a
participação das mulheres na produção rural é bastante
40 significativa. A organização e produção de alimentos
saudáveis por mulheres camponesas tem permitido
intensificar qualitativamente a luta pela soberania e pela
43 segurança alimentar e nutricional, por meio de diversificada
e saudável produção de alimentos. Entretanto, a promoção
da alimentação adequada e saudável requer ações
46 educativas associadas à prevenção e ao enfrentamento dos
males à saúde provocados pela má alimentação, por meio
da atenção nutricional no Sistema Único de Saúde (SUS) e
49 da regulamentação da publicidade de alimentos.

Marília M. Leão e Renato S. Maluf. **A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira**. Brasília: Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH), 2012, p. 56-57 (com adaptações).

Com relação às ideias do texto, julgue os itens de 1 a 6.

- 1 O texto tem natureza eminentemente narrativa e trata da experiência brasileira na construção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional voltadas às mulheres.
- 2 Conforme o texto, é gritante a invisibilidade do trabalho da mulher camponesa no contexto da agricultura familiar e da segurança alimentar e nutricional.
- 3 Do texto se deduz que são as mulheres camponesas as responsáveis por mais da metade da produção de alimentos que chegam aos consumidores brasileiros.
- 4 Infere-se do texto que a mulher camponesa é vítima de preconceito por parte dos homens devido a sua condição feminina, motivo pelo qual, no ambiente do agronegócio, perde espaço de atuação e é empurrada para a lida doméstica.
- 5 A assimetria a que se refere o texto diz respeito ao tratamento do trabalho da mulher em desigualdade de condições com o mesmo trabalho exercido por homens.
- 6 Depreende-se do texto que a agricultura de base familiar é, ainda, marcada pela divisão sexual do trabalho, em função de suas raízes históricas, que apontam diferenciações entre homens e mulheres.

Acerca da estruturação linguística do texto, julgue os itens de 7 a 15.

- 7 Com a devida adaptação de letras iniciais — “No âmbito” e “no Brasil” —, a expressão “No Brasil” (linha 1), seguida da vírgula que a acompanha e por outra anteposta, pode ser deslocada para depois de “mulheres” (linha 2), sem prejuízo para a correção gramatical do texto.
- 8 No texto, o termo “essa” (linha 8) retoma o trecho “grande percentagem dos alimentos básicos que chegam à mesa da população” (linhas 7 e 8).
- 9 No texto, mantém a correção gramatical e os sentidos originais a substituição de “quando comparado ao” (linha 12) por **em comparação com o**.
- 10 O segmento “as quais reservam” (linhas 12 e 13) poderia ser flexionado no masculino singular, caso em que passaria a se referir ao antecedente “trabalho masculino” (linha 12), sem que isso provoque mudança dos sentidos originais do texto.
- 11 Sem prejuízo para a correção gramatical, o termo “auxiliar” (linha 18) pode ser substituído por **titular**.
- 12 Na linha 28, a supressão do elemento “com” do trecho onde está inserido mantém a correção gramatical do texto.
- 13 Na linha 30, mantém a correção gramatical e os sentidos originais do texto a substituição da palavra “provedora” por **produtora**.

- 14** Fica mantida a correção gramatical do texto se o vocábulo “o” (linha 33) for substituído por **pelo**, caso em que haverá alteração das referências textuais.
- 15** Manteriam a correção gramatical, mas prejudicariam os sentidos originais do texto, a inserção do elemento “a” antes de “produção” (linha 40) e a flexão, no plural, da forma verbal “tem” (linha 41) — **têm**.

Com base no Manual de Redação da Presidência da República, julgue o item **16**.

- 16** É vedado ao Ministério da Saúde, responsável pelas atividades do SUS, o encaminhamento de minuta de mensagem ao Presidente da República, ainda que fosse para tratar da regulamentação da publicidade de alimentos e da implantação de ações educativas associadas à prevenção e ao enfrentamento dos males à saúde provocados pela má alimentação.

Nos itens que avaliem conhecimentos de informática, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que: todos os programas mencionados estejam em configuração-padrão, em português; o *mouse* esteja configurado para pessoas destros; expressões como **clicar**, **clique simples** e **clique duplo** refiram-se a cliques com o botão esquerdo do *mouse*; e teclar corresponda à operação de pressionar uma tecla e, rapidamente, liberá-la, acionando-a apenas uma vez. Considere também que não haja restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.

A respeito dos conceitos de *hardware*, do programa de navegação Mozilla Firefox, em sua versão mais atual, e do programa de correio eletrônico Microsoft Outlook 2016, julgue os itens de **17 a 21**.

- 17** Uma das características da memória EPROM (*Electrically-Programmable Read-Only Memory*), um tipo específico de memória ROM, é que ela não pode ser apagada.
- 18** No Mozilla Firefox, ao definir um *site* como favorito, o usuário poderá acessá-lo novamente a partir do computador que o definiu; poderá também acessar seus favoritos em outros dispositivos.
- 19** A opção de *download* Visualizar faz com que o Firefox mostre o conteúdo dos arquivos antes de baixá-los.
- 20** Ao ser executado pela primeira vez, o Outlook 2016 cria, automaticamente, os arquivos de dados necessários (.pst).
- 21** No Outlook 2016, não é possível alterar a fonte, a cor e o tamanho do texto para o envio de novas mensagens.

No que se refere aos conceitos de organização e de gerenciamento de arquivos e pastas, aos procedimentos de segurança da informação e às noções de vírus, *worms* e pragas virtuais, julgue os itens de **22 a 26**.

- 22** No Windows 7, para restaurar um arquivo excluído, o usuário poderá realizar as seguintes ações: localizar a pasta que armazenava o arquivo; clicar nela com o botão direito do *mouse*; selecionar a opção Restaurar versões anteriores; e executar as demais ações, se for o caso.
- 23** No Windows 7, ao se clicar o botão direito do *mouse* sobre uma pasta e escolher a opção  Porta-arquivos, é possível criar uma nova pasta, protegida por senha, contendo todos os arquivos da pasta selecionada.
- 24** Com a finalidade de substituir, de forma rápida, sistemas críticos de uma organização em caso de falha de disco, dispositivos de *backup* podem ser utilizados. Tal procedimento visa a manter a disponibilidade da informação.
- 25** Uma forma de se evitar o acesso à informação sensível de uma organização é evitar que pessoas estranhas à organização, como, por exemplo, visitantes, frequentem locais onde poderão ter acesso a elas.
- 26** O vírus *time bomb* utiliza, como forma principal de infecção, o sistema de *boot* do computador. Ele infecta o sistema quando o computador é iniciado.

Maria toma seu remédio a cada 6 h e 30 min e Joana toma seu remédio a cada 4 h e 30 min.

Com base nesse caso hipotético, julgue os itens de **27 a 29**.

- 27** Se Joana tomou seu remédio às 13h45 do dia 5 de julho, então ela voltará a tomá-lo às 16h45 do dia seguinte.
- 28** Se ambas tomaram seus remédios simultaneamente, então, em menos de dois dias, isso acontecerá de novo.
- 29** Se Maria tomou seu remédio às 15 h do dia 30 de agosto e Joana tomou o seu às 16 h do mesmo dia, então elas tomarão seus remédios simultaneamente no futuro.

RASCUNHO

Um carro, com tanque cuja capacidade total é de 50 L, tem rendimento de 9 km por litro de álcool e de 12 km por litro de gasolina e mantém seu rendimento proporcional para misturas desses combustíveis. Os litros de álcool e de gasolina custam respectivamente R\$ 3,00 e R\$ 4,25.

Com base nessa situação hipotética, julgue os itens de **30 a 35**.

- 30** Se o tanque estiver cheio de gasolina, então o carro tem autonomia para mais de 700 km.
- 31** Um tanque cheio de gasolina custa menos de R\$ 200,00.
- 32** Para cada real gasto em gasolina, o carro percorrerá mais de 3 km.
- 33** Financeiramente, compensa encher o tanque com álcool.
- 34** Se o tanque está cheio com $\frac{3}{5}$ de gasolina e $\frac{2}{5}$ de álcool, então foram gastos menos de R\$ 200,00 com combustível para enchê-lo.
- 35** Se o tanque está cheio com $\frac{3}{5}$ de gasolina e $\frac{2}{5}$ de álcool, então o carro possui autonomia para mais de 550 km.

-
- 1) Todo herói usa capa.
- 2) Alguns vilões usam capa.
- 3) Nenhum herói é vilão.
- 4) Todo vilão usa máscara.
- 5) Se Carlos é herói, então Fred é vilão.

Supondo que as proposições acima sejam verdadeiras, julgue os itens de **36 a 40**.

- 36** Se alguém não usa capa, então não é herói.
- 37** Se Carlos usa capa, então Fred usa máscara.
- 38** Se Fred não é vilão, então Carlos não usa capa.
- 39** Se Fred não usa máscara, então Carlos não é herói.
- 40** Se Carlos não usa capa, então Fred não é vilão.

RASCUNHO

CONHECIMENTOS COMPLEMENTARES

Com base na Lei n.º 9.784/1999, julgue os itens de **41 a 45**.

- 41** É dever do administrado, perante a Administração, prestar as informações que lhe forem solicitadas, exceto quando essas lhe puderem ser desfavoráveis em seu pleito.
- 42** Os deveres que subordinam o agir do administrado perante a Administração estão arrolados taxativamente na Lei n.º 9.784/1999.
- 43** A boa-fé que guia o servidor deverá guiar também o administrado, que deverá proceder com lealdade e urbanidade.
- 44** O processo administrativo inicia-se a requerimento do interessado, embora possa também ser instaurado de ofício.
- 45** O requerimento inicial de instauração por parte de interessado deve, sempre, ser escrito.

De acordo com a Lei n.º 9.784/1999, julgue os itens de **46 a 50**.

- 46** Podem funcionar como interessadas em processo administrativo as pessoas físicas ou jurídicas que se afirmem, ainda que não sejam de fato, titulares de direitos.
- 47** Pode funcionar como interessado em processo administrativo aquele que, embora não tenha dado início ao processo, possa, de qualquer modo, por ele ser atingido, direta ou indiretamente.
- 48** Pode funcionar como interessada em processo administrativo a organização representativa, no que se refere a direitos coletivos, independentemente de possuírem eles pertinência com seu segmento de representação.
- 49** Podem funcionar como interessadas em processo administrativo as associações legalmente constituídas há pelo menos um ano.
- 50** Podem funcionar como interessados em processo administrativo os partidos políticos, desde que tenham representação no Congresso Nacional.

Segundo a Lei n.º 12.527/2011, julgue os itens de **51 a 55**.

- 51** O direito de acesso à informação é considerado como fundamental.
- 52** A divulgação de informações de interesse público ou particular independe de provocação pelo interessado.
- 53** A cultura da transparência deve ser fomentada, na Administração Pública, como mecanismo de desenvolvimento do controle social.
- 54** A tecnologia é uma aliada da transparência e deve ser explorada para facilitar e viabilizar o acesso à informação.
- 55** No âmbito da Administração, a publicidade é regra, enquanto o sigilo deve ser sempre excepcional.

Julgue os itens de **56 a 60** acerca dos direitos políticos.

- 56** A perda dos direitos políticos é definitiva e depende de decisão judicial transitada em julgado.
- 57** A interdição judicial acarreta a suspensão dos direitos políticos do interdito.
- 58** A cassação de direitos políticos é terminantemente vedada pela Constituição.
- 59** O cancelamento da naturalização de estrangeiro, por decisão transitada em julgado, não repercute sobre seus direitos políticos, haja vista também o estrangeiro ser titular de direitos fundamentais.
- 60** A improbidade administrativa pode acarretar a suspensão dos direitos políticos, entre outras sanções.

Julgue os itens de **61 a 65** a respeito dos direitos sociais.

- 61** Também a efetivação do mínimo existencial está sujeita à reserva do possível como justificativa apta a eximir o Estado de responsabilidade.
- 62** A proibição do retrocesso consiste na impossibilidade de o legislador infraconstitucional, uma vez atingido certo grau de concretização de direitos sociais, pretender reduzir esse alcance, retrocedendo na efetivação.
- 63** Os direitos sociais são considerados como direitos fundamentais de terceira geração.
- 64** Consagrando, em grande parte, normas constitucionais de eficácia limitada, os direitos sociais possuem alguma dimensão programática, um sentido propositivo.
- 65** O mínimo existencial está aquém do princípio da dignidade da pessoa humana, isto é, congrega parcela de direitos absolutamente básicos, que, respeitados, ainda não chegam a assegurar uma existência digna, mas, sim, existência, pura e simples.

Com relação aos direitos e às garantias individuais, julgue os itens de **66 a 70**.

- 66** A proteção conferida ao direito adquirido não permite que seja ele oponível a uma nova Constituição.
- 67** O ato jurídico perfeito é o ato concluído cujos efeitos já se exauriram sob a égide de lei anterior.
- 68** A inobservância ao direito de certidão desafia a garantia fundamental do *habeas data*.
- 69** O direito de petição vincula-se, em alguma medida, ao próprio exercício da cidadania, haja vista viabilizar a defesa da legalidade e a fiscalização dos negócios do Estado.
- 70** O direito de petição possui conteúdo jurisdicional e se relaciona intimamente com o princípio do acesso à Justiça.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

À luz da Resolução n.º 599/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas, que aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista, julgue os itens de **71 a 75**.

- 71** O nutricionista tem o compromisso de conhecer e pautar sua atuação nos princípios universais dos direitos humanos e da bioética, na Constituição Federal e nos preceitos éticos contidos no Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. A atenção nutricional prestada pelo nutricionista deve ir além do significado biológico da alimentação e deve considerar suas dimensões ambientais, culturais, econômicas, políticas, psicoafetivas, sociais e simbólicas.
- 72** Em caso de afastamento de suas atividades profissionais, é dever do nutricionista fornecer informações e disponibilizar as ferramentas necessárias para a continuidade das ações pela equipe ou por outro nutricionista.
- 73** É vedado ao nutricionista prestar serviços profissionais gratuitos, ainda que para fins sociais e humanos.
- 74** É vedado ao nutricionista promover, organizar ou realizar eventos técnicos ou científicos com patrocínio, apoio ou remuneração de indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição que não atendam aos critérios vigentes estabelecidos por entidade técnico-científica da categoria e quando configurar conflito de interesses, exceto no caso de o nutricionista participar de comissão científica ou organizadora de eventos multiprofissionais.
- 75** É direito do nutricionista cobrar ou receber honorários e benefícios de indivíduos e de coletividades assistidos em instituições que se destinam à prestação de serviços públicos.

Um dos instrumentos gerenciais de apoio operacional da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é a ficha técnica de preparo (FTP). Entre outras informações, destacam-se, nesse instrumento, os indicadores culinários. Com relação a esse tema, julgue os itens de **76 a 81**.

- 76** O fator de correção de um alimento é a relação entre o peso bruto e o peso líquido desse alimento.
- 77** Suponha-se que um fornecedor apresente duas marcas distintas de arroz que possam ser adquiridas pela UAN e que o pacote de 1 kg da marca X custe R\$ 5,00, com índice de absorção (IA), após a cocção, igual a 2, e o pacote de 1 kg da marca Y custe R\$ 6,00, com IA igual a 3. Nesse caso, considerando-se o IA e o custo final da preparação, é mais vantajoso economicamente adquirir o arroz da marca X para a produção de 100 kg de arroz.
- 78** O fator de correção de um alimento é utilizado como um dos indicadores de desperdício de alimentos.
- 79** O fator de cocção (Fcy) é caracterizado pela relação entre um alimento cozido (pronto para o consumo) e o peso líquido dos ingredientes utilizados na preparação. O Fcy de um grupo de alimentos é sempre fixo, facilitando o planejamento do cardápio.
- 80** Quanto maior o fator de cocção de um alimento, maior o rendimento daquela preparação.

- 81** Para elaborar a lista de compras e determinar as quantidades adequadas de compra de gêneros alimentícios, uma UAN deve buscar a informação apenas dos *per capita*s líquidos de cada um dos ingredientes previstos na FTP de cada uma das preparações que compõem o cardápio.

Com base na ciência dos alimentos, julgue os itens de **82 a 86**.

- 82** O grupo das leguminosas não oleaginosas é caracterizado por conter maior proporção de carboidratos que dos demais macronutrientes. Apresenta também um bom aporte de proteínas, tendo como aminoácido limitante a metionina.
- 83** Suponha-se que a composição de um determinado alimento seja: 20,4 g de carboidratos; 6,2 g de proteínas; e 3,2 g de lipídios. Nesse caso, considerando-se o valor energético total desse alimento como igual a 135,2 kcal, a distribuição de macronutrientes para o valor energético total da preparação será de 68% de carboidratos; 21% de proteínas; e 11% de lipídios.
- 84** A frequência de aquisição do gênero alimentício dependerá de sua perecibilidade. Os alimentos com menor atividade de água e, portanto, com maior perecibilidade devem ser adquiridos com uma frequência menor.
- 85** Suponha-se que, em uma UAN Hospitalar, o cozinheiro utilize bicarbonato de sódio para cozinhar o feijão. Nesse caso, apesar de não ser indicado em função do aumento do teor de sódio da preparação, o bicarbonato de sódio promoverá o aumento de pH e o abrandamento das fibras, tornando o processo de cocção mais rápido.
- 86** Suponha-se que uma UAN apresente, em seu cardápio diário, uma preparação de hortaliça verde cozida. Nesse caso, deve-se orientar o cozinheiro a realizar a cocção da hortaliça verde com a adição de limão ou vinagre, pois, assim, ela cozinhará mais rapidamente e ficará com uma tonalidade verde mais atraente, uma vez que o pH mais ácido promove o abrandamento de fibras e forma clorofilida.

RASCUNHO

Para auxiliar os trabalhos desenvolvidos em uma UAN, as etapas de produção são divididas em atividades denominadas pré-preparo e preparo dos alimentos. Acerca desse assunto, julgue os itens de **87 a 90**.

- 87** O pré-preparo inclui todas as operações anteriores às etapas em que há eliminação de microrganismos ou redução de microrganismos a níveis seguros para o consumo humano.
- 88** A desinfecção é uma etapa de pré-preparo que consiste na redução, por método físico e(ou) agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 89** Em uma UAN, quando uma carne é cozida inteira e precisa ser fracionada após a cocção, o corte dessa carne, depois de cozida, deve ocorrer na área de pré-preparo de carnes.
- 90** Os processos de produção de alimentos devem ser detalhados e documentados para determinar os pontos críticos e de controle no fluxo de produção que envolvem pré-preparo e preparo. Na produção de carne cozida com vegetais, a etapa de cocção é considerada como um ponto crítico de controle.

Lívia foi à pastelaria e comeu um pastel de carne com queijo.

Com base nesse caso hipotético, julgue os itens de **91 a 95**, relativos à digestão, à absorção e ao metabolismo dos nutrientes.

- 91** A digestão das proteínas começa na boca, pela ação da enzima amilase salivar, e continua no estômago, pela ação da enzima pepsina.
- 92** A digestão dos lipídios ocorre no duodeno, com ação das enzimas biliar e pancreática.
- 93** A absorção dos carboidratos ocorre após a ação das enzimas intestinais, gerando dissacarídeos e polissacarídeos, que são absorvidos pelos enterócitos.
- 94** A absorção dos lipídios ocorre por meio da captação dos triacilgliceróis pelos enterócitos.
- 95** O metabolismo dos lipídios, provenientes dos alimentos consumidos e do tecido adiposo, ocorre no fígado e nos rins.

No que se refere à avaliação e ao diagnóstico do estado nutricional, julgue os itens de **96 a 100**.

- 96** A avaliação do estado nutricional tem como objetivo identificar indivíduos que necessitem de suporte nutricional.
- 97** Suponha-se que uma paciente de 36 anos de idade, que está preocupada com seu estado nutricional, tenha aferido seu peso e sua altura e calculado o índice de massa corporal, cujo resultado foi igual a 24,3 kg/m². Nesse caso, a paciente será classificada na faixa de sobrepeso.

- 98** Para avaliação nutricional de crianças, devem ser mensurados e avaliados de acordo com as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde o peso e a estatura.
- 99** Ao avaliar a história dietética dos pacientes, busca-se analisar o padrão usual de ingestão de alimentos, utilizando técnicas especiais, das quais a mais conhecida é o recordatório alimentar de 24 horas.
- 100** A desnutrição calórico-proteica é caracterizada pelo consumo alimentar insuficiente de lipídios e proteínas, podendo levar o indivíduo a condições de marasmo e kwashiorkor.

O jornal curitibano **Gazeta do Povo** publicou, em sua versão *on-line*, uma matéria que dizia “Esqueça o que você aprendeu na escola sobre pirâmide alimentar e pare de ficar pensando na quantidade de calorias dos alimentos quando vai escolher o que vai comer. Para ter refeições mais saudáveis, o segredo é seguir uma regra simples: mais comida de verdade e menos processados e ultraprocessados no prato”.

Internet: <<https://especiais.gazetadopovo.com.br>>
(com adaptações).

O trecho da matéria baseia-se em uma recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014. Com relação a esse Guia, julgue itens de **101 a 105**.

- 101** É um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional.
- 102** O Guia recomenda que a população prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Os alimentos ultraprocessados são os preparados pelas famílias, com a utilização de ingredientes culinários como sal, açúcar e óleos.
- 103** Algumas recomendações à população podem ser realizadas a partir das mensagens do Guia sobre a comensalidade, tais como procurar fazer as refeições em horários semelhantes, evitando “beliscar” nos intervalos, e comer sempre devagar.
- 104** Segundo a classificação dos alimentos de acordo com seu nível de processamento adotada pelo Guia, frutas, hortaliças, feijões e sucos de frutas podem ser considerados como alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- 105** De acordo com o Guia, a publicidade em favor de alimentos ultraprocessados domina os anúncios comerciais de alimentos, o que pode ser considerado como uma importante ferramenta para a educação alimentar e nutricional, uma vez que atinge, sobretudo, crianças e jovens.

Quanto à atenção nutricional no SUS, julgue os itens de **106 a 110**.

- 106** O Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A tem como objetivo a suplementação profilática com megadoses dessa vitamina às crianças com seis a 59 meses de vida e às gestantes, visando à prevenção de deficiências nessas fases do curso da vida.
- 107** A estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó (NutriSUS) consiste na adição de uma mistura de vitaminas e minerais em pó em uma das refeições oferecidas para as crianças matriculadas em creches vinculadas ao Programa Saúde na Escola, diariamente. O principal objetivo da estratégia é prevenir a anemia e a deficiência de ferro.
- 108** A organização da atenção nutricional é a primeira diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que compreende os cuidados relativos à alimentação e à nutrição, voltados à promoção e à proteção da saúde e à prevenção, ao diagnóstico e ao tratamento de agravos, devendo estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS, para indivíduos, famílias e comunidades.
- 109** A estratégia Amamenta e Alimenta Brasil é uma ação de capacitação das equipes da atenção primária para a distribuição de leite e alimentos para crianças com menos de 24 meses de vida.
- 110** A vigilância alimentar e nutricional (VAN) colabora com a organização da atenção nutricional no SUS. A coleta de dados antropométricos e de consumo alimentar só pode ser realizada por profissionais nutricionistas e somente eles podem inserir dados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) e participar de pesquisas em seus ambientes de trabalho.

No que diz respeito às normas sobre condições para a promoção, a proteção e a recuperação da saúde e para a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, julgue os itens **111 e 112**.

- 111** O dever do Estado de garantir a saúde consiste em formular e executar políticas econômicas e sociais, visando à redução de riscos de doenças e de outros agravos, bem como ao estabelecimento de condições que assegurem acesso universal e igualitário às ações e aos serviços de promoção, proteção e recuperação da saúde.
- 112** Está excluída do campo de atuação do SUS a execução de ações de vigilância sanitária e de vigilância epidemiológica.

A Resolução CFN n.º 604/2018 dispõe sobre a inscrição e a fiscalização profissional do técnico em nutrição e dietética (TND) nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências. Considerando as disposições da referida Resolução, julgue os itens de **113 a 116**.

- 113** A habilitação para o exercício profissional do TND dar-se-á a partir da inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas da região onde exercerá suas atividades, podendo esta inscrição ser originária ou secundária, a depender de o TND já ter sido detentor de inscrição em Conselho Regional de Nutricionistas de outra região.
- 114** O TND que mudar seu domicílio profissional para outra jurisdição deverá requerer autorização para utilização de sua inscrição, na região de destino, no prazo de trinta dias, contados da data do início do exercício profissional.
- 115** A inscrição do TND no Conselho Regional de Nutrição poderá ser cancelada em razão de aplicação de pena decorrente de infração disciplinar, após trânsito em julgado da decisão.
- 116** Nos trabalhos e atos inerentes ao exercício profissional, é facultativa, além da assinatura, a menção da denominação técnico em nutrição e dietética, seguida da sigla do Conselho Regional de Nutricionistas da região em que estiver inscrito e do número de sua inscrição.

Com relação aos ditames da RDC n.º 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que dispõe sobre os procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, julgue os itens **117 e 118**.

- 117** Considera-se como um procedimento operacional padronizado (POP), o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos.
- 118** Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos podem optar por incluir, em um POP, itens relacionados ao controle da potabilidade da água e à higiene e à saúde dos manipuladores.

Acerca da alimentação escolar dos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), julgue os itens **119 e 120**.

- 119** O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, para a aprendizagem, para o rendimento escolar e para a formação de práticas alimentares saudáveis para os alunos.
- 120** Não há restrição na aquisição, mediante recursos do PNAE, de bebidas com baixo valor nutricional, tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

PROVA DISCURSIVA

- Nesta prova, faça o que se pede, usando, caso deseje, o espaço para rascunho indicado no presente caderno. Em seguida, transcreva o texto para a respectiva folha de texto definitivo da prova discursiva, no local apropriado, pois não serão avaliados fragmentos de texto escritos em locais indevidos.
- Qualquer fragmento de texto que ultrapassar a extensão máxima de **30 linhas** será desconsiderado. Também será desconsiderado o texto que não for escrito na folha de texto definitivo.
- O texto deverá ser manuscrito, em letra legível, com caneta esferográfica de tinta **preta** ou **azul**. Em caso de rasura, passe um traço sobre o conteúdo a ser desconsiderado e prossiga o registro na sequência. Não será permitido o uso de corretivo.
- O espaço destinado à transcrição de texto da **folha de texto definitivo** não poderá ser assinado, rubricado nem conter nenhuma palavra ou marca que identifique o candidato, sob pena de anulação da prova. Será admitida a assinatura apenas no campo apropriado.
- A **folha de texto definitivo** será o único documento válido para avaliação da prova discursiva. A folha para rascunho neste caderno é de preenchimento facultativo e não servirá para avaliação.

Dados da Organização Pan-Americana de Saúde/Organização Mundial de Saúde (OPAS/OMS) e da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) referentes a 2016 revelam que o excesso de peso entre a população adulta, no Brasil, atinge 56,5% dos homens e 49,1% das mulheres; a obesidade já afeta 17,9% dos homens e 18,2% das mulheres. Entre crianças e adolescentes de cinco a dezenove anos de idade, o excesso de peso atinge 13% dos meninos e 10% das meninas.

Os significativos ganhos já conseguidos em relação à fome e à desnutrição foram acompanhados pela incorporação desses outros males entre os problemas de saúde pública, com maior incidência entre os mais pobres.

Segundo José Graziano, diretor-geral da FAO, dados atualizados de 2018 apontam que o sobrepeso afeta 54% da população brasileira: quase 20% dos homens e 24% das mulheres estão obesos; entre as crianças menores de cinco anos de idade, 7,3% registram sobrepeso no País.

Panorama da Segurança Alimentar e Nutricional na América Latina e no Caribe. Santiago [Chile], 2017. Entrevista com José Graziano, diretor-geral da FAO, em 2018. Internet: <www.bbc.com> (com adaptações).



Considerando que o texto e o infográfico anteriores tenham caráter exclusivamente motivador, redija um texto dissertativo acerca do tema a seguir.

Combate ao sobrepeso e à obesidade e desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis

Ao elaborar seu texto, aborde, necessariamente, os seguintes aspectos:

- a) diferenciação entre sobrepeso e obesidade e explicitação das causas desses problemas;
- b) justificativa relacionada ao crescimento do sobrepeso e da obesidade entre os mais pobres;
- c) modificação da demanda de alimentos e promoção da adoção de dietas saudáveis; e
- d) papel dos governantes e da sociedade na criação e implantação de políticas públicas de saúde e segurança alimentar e nutricional.